

Appareil professionnel d'emballage sous vide et soude sac pour rouleau de sacs et sacs
Mettre sous vide et conserver comme les pro!

Très cher client de Genius,

Le terme „conservation des produits alimentaires sous vide» et le nom Genius vont inévitablement ensemble. Avec son appareil professionnel d'emballage sous vide et soude sac EASYVAC nouvellement développé et très performant, Genius vous offre les possibilités suivantes de conserver vos produits alimentaires sous vide:

1) Conservation à moyen terme:
Une gamme très importante de bacs sous vide et de systèmes de fermetures vous offre beaucoup de possibilités de prolonger considérablement la conservation de vos aliments (sans une perte de qualité). Les bacs sous vides vendus à plusieurs millions d'exemplaires sont une confirmation du système d'emballage sous vide Genius et une preuve pour leur qualité et leur fonctionnalité.
2) Conservation à long terme:
L'appareil professionnel d'emballage sous vide et soude sac EASYVAC très puissant constitue un complément très important dans ce domaine. En raison de ses possibilités d'utilisation uniques (voir description suivante) vous pouvez maintenant conserver au congélateur pendant une longue durée presque toutes les sortes d'aliments sous vide, de façon saine, effective et sans dommages et brûlures de congélation.

Mis à part les différents temps de conservation, les deux méthodes de conservation protègent les aliments contre les changements de goût, les pertes de vitamines, de minéraux et d'arômes ainsi que contre les brûlures de congélation, la formation et la propagation de moisissure et de bactéries.
La conservation des produits alimentaires sous vide (l'air est enlevé des récipients ou des sachets) est la façon de conservation la plus simple et la plus sûre pour le consommateur.

Veuillez lire très attentivement les consignes de sécurité mentionnées ci-dessous ainsi que le manuel d'utilisation et les garder soigneusement pour des informations ultérieures.
Vous constaterez rapidement qu'en utilisant l'appareil soude sac EASYVAC, vous épargnerez de l'argent et du temps et vous profiterez d'une alimentation considérablement plus saine et plus variée.

Données techniques:

Dimensions:	Longueur x profondeur x hauteur 390mm x 160mm x 80mm
Poids:	environs 2,3 kg
Matériau:	Boîtier – matière synthétique (ABS)
Pompe:	Pompe à piston (autolubrifiant – sans entretien)
Puissance de vide:	850 mb
Moteur:	230V, 50Hz, 185 Watt
Vitesse de rotation:	3000 tours/min.
Transformateur:	230V – 50 Hz / 12V/1A 12 Watt
Débit de la pompe:	16 l/min.
Commande:	électronique

Rouleaux de sacs / sacs Genius – programme standard:

Rouleaux de sacs:	quatre couches 2 dimensions différentes: L 3000mm x l 200mm L 3000mm x l 280mm
Sacs:	quatre couches 2 dimensions différentes: L 280mm x l 200mm L 360mm x l 280mm
Epaisseur du film:	120µ
Qualité du film:	étanche à l'air, alimentaire, goût et odeur neutre, recyclable, utilisable à la micro-onde et en lave-vaisselle, sachet cuisson et congélation
Version:	les qualités du film distribuées par Genius peuvent être utilisées dans tous les appareils d'emballage sous vide et soude sac Genius!

Sous réserve de modifications techniques apportant une amélioration!

Le set EASYVAC comprend:
1 x appareil d'emballage sous vide EASYVAC
1 x rouleau de sacs (dimensions: L3000mm x l280mm)
1 x rouleau de sacs (dimensions: L3000mm x l200mm)
5 x sacs (dimensions: L280mm x l360mm)
5 x sacs (dimensions: L3000mm x l280mm)
1 x tuyau adaptateur pour la mise sous vide des bacs à vide Genius
1 x couteau séparé, 1 x manuel d'utilisation

Description/explication EASYVAC:

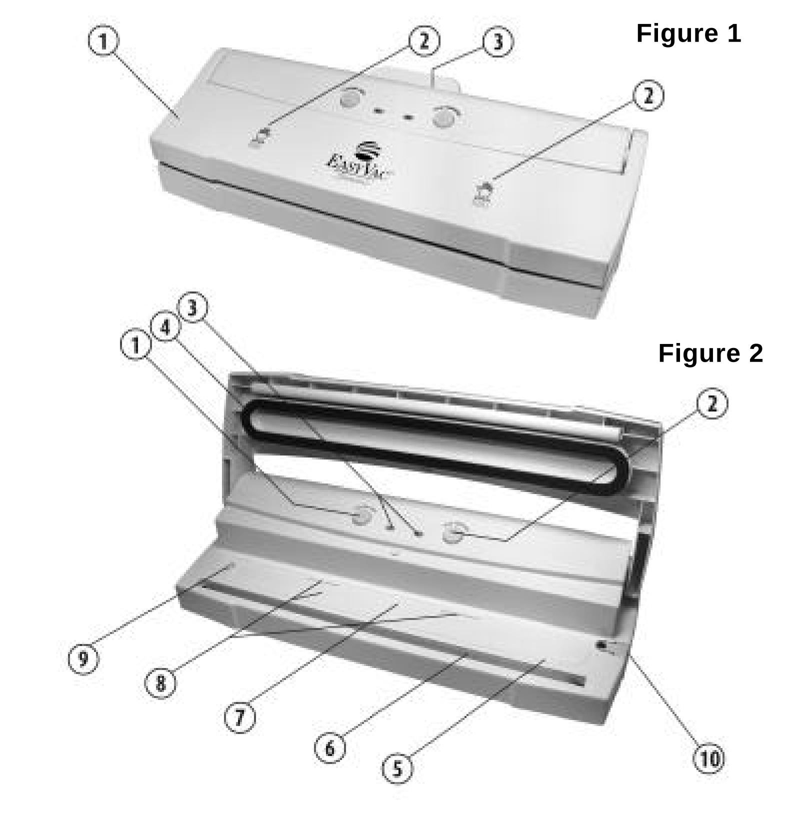


Fig No.1 (=F1)

1 Couvercle (F1/1)
Doit toujours être fermé avant d'appuyer sur le bouton «Sac Start/Stop» (=Beutel Start/Stopp) (F2/2).

2 Points d'appui (F1/2)
L'appareil fermé, appuyer sur le couvercle avec les deux mains placées sur les symboles.

3 Filtre (F1/3)
Système de filtres breveté pour le soudage de produits alimentaires secs, en poudre, liquides ou humides.

Fig No.2 (=F2)

1 Bac Start/Stop (=Behälter Start/Stopp) (S2/1)
En utilisant l'adaptateur fourni tous les bacs fraîcheur Genius peuvent être mis sous vide et tous les récipients équipés du couvercle à vide universel Genius peuvent être fermés.

2 Sac Start/Stop (=Beutel Start/Stopp) (F2/2)
Avec cette touche, 3 actions différentes peuvent être effectuées:

a. les sacs ouverts peuvent être refermés
b. des sacs peuvent être faits à partir des rouleaux de sacs
c. même les aliments sensibles à la pression peuvent être mis sous vide dans des sacs et soudés.

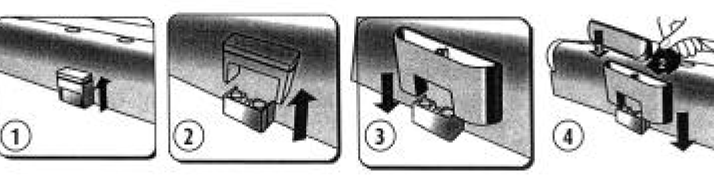
3 Voyants de contrôle (F2/3)
Indiquent que l'appareil est prêt à l'emploi et clignotent pendant les différentes fonctions.

4 Joint canal à vide (F2/4)

5 Joint supplémentaire pour la mise sous vide (S2/5)
Sert en même temps de marque de positionnement pour refermer les sacs et pour effectuer les soudures.

6 Bande de soudure (F2/6)
Le fil de soudure en métal est protégé d'une bande de soudure couvert de téflon, qui ne doit en aucun cas être enlevée.

Figure 3



7 Surface à vide ovale (F2/7)
Les sacs devant être mis sous vide et soudés doivent être placés à l'intérieur de cet ovale et ne doivent pas dépasser les 2 marques limites (F2/8)

8 Lignes de guidages / marques de limite (F2/8)
Marque de positionnement pour les sacs devant être mis sous vide et/ou soudés.

9 Raccord de tuyau pour adaptateur de tuyau (F2/9)
Raccord pour l'adaptateur joint pour la mise sous vide des récipients.

10 Touche de déverrouillage du vide (F2/10)
Après la fin de mise sous vide et du soudage, appuyez sur cette touche pour ouvrir immédiatement l'appareil.

Fig No.3 (=F3)

L'appareil d'emballage sous vide et soude sac EASYVAC est équipé d'un système de filtres unique et breveté. Le système de filtres vous offre les avantages suivants:

1. L'utilisation des filtres évite que les poudres ou les liquides parviennent dans la pompe à vide. De cette façon la durée de vie de votre appareil est prolongée.

2. L'absorbant spécialement développé pour ce filtre évite la formation de germes et de bactéries.

Il y deux différents types de filtres. Le plus petit filtre est utilisé pour mettre s ous vide et à souder les aliments secs, et le plus grand filtre en combinaison avec l'absorbant pour mettre sous vide et à souder des aliments poudreux et liquides / humides.

Figure F3/1
Emplacement du filtre sur l'arrière de l'appareil d'emballage sous v ide et soude sac.

Figure F3/2
Pour enlever le filtre simplement tirer vers le haut.

Figure F3/3
Placer le filtre par le haut et le pousser vers le bas jusqu'à la butée.

Figure F3/4
Ouvrir le bouchon du grand filtre, insérer l'absorbant et refermer. Pour nettoyer, ouvrir le couvercle, enlever l'absorbant et rincer à l'eau chaude, le réinsérer dans le filtre et refermer.

Consignes de sécurité importantes – à respecter absolument

Le producteur garantit la sécurité de cet appareil. La sécurité de cet appareil soude sac est cependant, comme avec tous les appareils électriques, seulement garantie, si les consignes de sécurité suivantes et la notice d'utilisation sont respectées strictement.

1. Contrôlez avant la mise en service si la tension indiquée sur la plaque signalétique (voir sous l'appareil) correspond à la tension de votre réseau électrique.
2. Prenez soin, que la surface de travail, sur laquelle vous posez le EASYVAC soit sèche et de température normale (pas trop chaude) et ne se trouve pas à côté d'une source de chaleur (p. ex. plaque chauffante) ou d'une source d'eau.
3. Contrôler le bon état du câble et de la prise avant la mise en service. En cas de détérioration l'appareil ne doit pas être branché au circuit. Ramenez l'appareil sans délai à votre distributeur ou mettez vous en contact avec le service après-vente ou d'entretien indiqué dans ce manuel.
4. Introduire la fiche dans la prise de courant. L'appareil peut être mis en service immédiatement.
5. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil, enlevez la fiche de la prise (ne pas tirer sur le câble d'alimentation).
6. N'utilisez pas de câble de prolongation.
7. Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon sec ou légèrement humide.
8. Ne pas toucher les barres de soudure pendant l'utilisation – danger de brûlure!
9. Utilisez l'appareil uniquement pour son utilisation prévue.
10. Les enfants ne doivent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'adultes.
11. Les réparations ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées autorisées.
12. La garantie expire en cas de:
    a. réparations effectuées par des personnes non autorisées
    b. une utilisation non conforme
    c. le non respect des consignes de sécurité et de la notice d'utilisation

Le producteur n'est pas responsable des dommages provoqués par le non respect des points mentionné ci-dessus.

ATTENTION:

L'emballage a été conçu spécialement pour cet appareil et comporte des symboles de transport importants pour l'expédition. Si l'appareil devrait être envoyé (p. ex. pour une réparation), vous disposez déjà de l'emballage de sécurité et de transport approprié. Nous vous prions pour cette raison de ne pas éliminer l'emballage, mais de le garder. (Veuillez expédier l'appareil uniquement dans cet emballage de sécurité et de transport)

Remarques générales:

1. Lors du déballage de l'appareil contrôlez si l'appareil soude sac est complet et en bon état.
2. Avant la mise en service, lire absolument les consignes de sécurités et la notice d'utilisation.
3. L'appareil soude sac EASYVAC est du fait de son équipement technique et de ses possibilités un appareil professionnel adapté au ménage privé. Vous constaterez bientôt que cet appareil est utilisé tous les jours et trouve donc sa place sur le plan de travail et non dans l'armoire. Vérifiez également que l'appareil soude sac soit placé seulement sur un plan de travail plat avec suffisamment d'espace pour mettre les aliments à congeler dans le sac devant l'appareil.
4. L'appareil n'est pas approprié pour mettre sous vide ou souder des liquides "sans traitement". Veuillez respecter dans la notice d'utilisation le point «Mettre sous vide et souder des liquides».

Manuel d'utilisation:

Après avoir pris connaissance des remarques générales (page 6) et des consignes de sécurité (page 5) mettez l'appareil en service de la façon suivante:

Branchez la fiche dans la prise.

1. Production des sacs de congélation à partir du rouleau de sacs:

Les rouleaux de sacs Genius sont disponibles en 2 largeurs différentes:
1. largeur: 200mm
2. largeur: 280mm
Le rouleau de sacs vous offre la possibilité de produire sur mesure un sac d'une longueur individuelle pour les aliments dépassant une longueur de sacs de 360 mm.

Vous produisez le sac comme suit:

a) Déterminez la taille dont vous avez besoin.
b) Mesurez la longueur du rouleau de sacs souhaitée. Comme le film se contracte pendant la mise sous vide, vous devez rajouter 15 cm de film supplémentaire à la longueur mesurée.
c) Posez le rouleau de sacs sur la bande de soudure (F2/6) de telle façon que l'extrémité du rouleau de sacs bute contre les marques de positionnement (F2/5). Veillez à ce que les deux extrémités du film soient posées l'une sur l'autre de façon lisse.
d) Fermez l'appareil et appuyez sur la touche «Sac Start/Stop» (=Beutel Start/Stopp) (F 2/2). Appuyez le couvercle avec les deux mains placées sur les symboles (F 1/2) jusqu'à ce que le bruit du moteur s'arrête et que les voyants de contrôle ne clignotent plus.

Vous pouvez rouvrir l'appareil en appuyant sur la touche de déverrouillage (F 2/10).
e) Soulevez le couvercle et contrôlez la soudure. La totalité de la soudure doit être lisse et régulière et ne doit pas présenter de plis. Si la soudure est bien faite, vous avez produit un sac parfait.

2. Mettre sous vide les aliments dans un sac:
Les sacs Genius sont disponibles en 2 tailles différentes:
1. longueur: 280mm x largeur: 200mm
2. longueur: 360mm x largeur: 280mm
Lorsque vous achetez les sacs, veillez à choisir une bonne qualité (voir page 4 du manuel d'utilisation). Genius ne peut garantir que la qualité de ses propres films.

Effectuez la mise sous vide / le soudage d'aliments de la façon suivante:
a) Remplissez les sacs avec les aliments à mettre sous vide.
b) Veillez à ce que la surface intérieure du sac, qui sera soudée, soit propre, sèche ou sans restes d'aliments, etc.
c) Posez le sac rempli devant l'appareil sur la surface de travail et tirez le sac jusqu'au milieu du canal à vide (F2/5). Le sac ne doit pas dépasser les marques de limite (F2/8).
d) Veillez à ce que le sac soit posé de façon complètement lisse (sans formation de plis) sur la bande de soudure.
e) Mettre sous vide les aliments sans interruption (avec pleine puissance de mise sous vide):
Fermez l'appareil et appuyez sur la touche «Sac Start/Stop» (=Beutel Start/Stopp) (F 2/2). Appuyez le couvercle avec les deux mains placées sur les symboles (F 1/2) vers le bas et le tenir. L'air est retiré du sac et le film se pose étroitement autour des aliments. Le sac est automatiquement soudé. Quelques secondes après l'arrêt du moteur et du clignotement des voyants de contrôle vous pouvez ouvrir le couvercle ou l'ouvrir directement en appuyant sur la touche de déverrouillage (F2/10).
Contrôlez la soudure. Si tout est en ordre vous pouvez conserver le sac au réfrigérateur ou au congélateur.
e_1) Mettre sous vide et souder des aliments sensibles à la pression:
Avec l'appareil soude sac vous avez la possibilité de mettre sous vide des produits alimentaires sensibles à la pression. Pendant la mise sous vide l'oxygène est retiré du sac. Ceci provoque une rétraction du sac qui se presse autour du produit. Les aliments sensibles à la pression seraient écrasés par une mise sous vide complète. Pour éviter cela, l'appareil soude sac dispose d'une fonction spéciale.

Afin de pouvoir interrompre à tout moment la mise sous vide des produits sensibles à la pression veuillez procédez comme décrit à la page 7, point 2. a), b), c), d). Fermez le couvercle et l'appuyez avec les deux mains vers le bas (voir symboles F 1/2). Appuyez sur la touche «Sac Start/Stop» (=Beutel Start/Stopp) - la mise sous vide commence. Pendant la mise sous vide les deux voyants verts clignotent alternativement. Arrêtez la mise sous vide en appuyant de nouveau sur la touche «Sac Start/Stop» (=Beutel Start/Stopp). La mise sous vide est immédiatement arrêtée, la pompe s'arrête immédiatement et le sac est soudé. Pendant le soudage les deux voyants verts clignotent en même temps. Lorsque les voyants verts s'arrêtent, le soudage est terminé et vous pouvez ouvrir le couvercle.

Contrôlez la soudure. Nous recommandons pour des raisons de sécurité une deuxième soudure.

Attention: Pendant toute la phase de mise sous vide et de soudage vous devez absolument maintenir le couvercle appuyé vers le bas avec les deux mains.

Info: Comme vous pouvez observer la mise sous vide des aliments, vous pouvez décider quand la mise sous vide doit être arrêtée.

3. Mettre sous vide et souder des liquides:
Laisser prégeler les liquides devant être mis sous vide dans un récipient jusqu'à ce qu'ils durcissent. Adaptez la taille du récipient à la grandeur du sac, dans lequel le liquide gelé doit être placé. Sortir le liquide gelé du récipient et le mettre dans un sac, le mettre sous vide et le souder. Les blocs gelés peuvent être conservés de façon pratique dans chaque congélateur et peuvent être directement réchauffés dans le sac dans de l'eau bouillante ou à la micro-onde. Vous pouvez appliquer la même procédure aux aliments précuits ou aux restes de repas.

4. Souder les sacs sans les mettre sous vide:
Pour fermer/souder des sacs ouverts, etc. voir sous:
Production de sacs, pages 6 et 7, points 1. c) + d)

5. Réutiliser les sacs Genius:
La qualité des films offerte par Genius permet plusieurs réutilisations. Nous vous recommandons toutefois d'éviter une réutilisation, si le sac a contenu auparavant de la viande cru, du poisson cru ou des aliments particulièrement huileux ou graisseux. Avant toute réutilisation, retournez le sac (retournez la face intérieure à l'extérieure). Lavez le sac soigneusement à l'eau courante chaude avec un liquide vaisselle doux ou placez le sac dans la machine à laver la vaisselle sur l'étagère du haut de façon à ce que toutes les surfaces extérieures soient bien lavées.
Tous les sacs doivent être parfaitement secs avant une réutilisation.

La qualité des films offerte par Genius est très robuste et peut être utilisée de la façon suivante:
a) pour la congélation d'aliments crus ou précuits,
b) pour mettre sous vide des aliments sensibles pour les conserver au réfrigérateur,
c) pour chauffer des aliments congelés à la micro-onde ou dans de l'eau bouillante (pour réchauffer des aliments précuits à la micro-onde coupez le sac auparavant sur un côté pour laisser échapper la vapeur),
d) pour chauffer des aliments mis sous vide sortant du réfrigérateur à la micro-onde ou dans de l'eau chaude.

6. Mettre sous vide les bacs et les systèmes de fermetures Genius:

L'appareil soude sac EASYVAC est livré avec un adaptateur de tuyau pour mettre sous vide les bacs et les systèmes de fermeture Genius. Placez simplement l'ouverture de l'adaptateur du tuyau sur le raccord prévu dans le canal à vide (F2/9). Placez l'adaptateur à l'autre bout du tuyau sur la vanne du bac à vide utilisé. Appuyez sur la touche «Sac Start/Stop» (=Beutel Start/Stopp) (F2/2) et la mise sous vide du bac commence. Après le début de la mise sous vide vous pouvez lâcher l'adaptateur, car la force d'aspiration de la pompe à vide maintient l'adaptateur en place. L'appareil soude sac est programmé de façon à arrêter l'appareil à -450mb maximum avec la fonction "Bac Start/Stop" (=Behälter Start/Stopp). En raison de la puissance du moteur et de la pompe tous les bacs (même la grande cloche universel sous vide (contenu max. 11,0 l) sont mis sous vide en une fois.

En appuyant de nouveau sur la touche «Bac Start/Stop» (=Behälter Start/Stopp), la mise sous vide peut être interrompu à tout moment.

Instruction de nettoyage et d'entretien:

1. Avant le nettoyage débrancher la prise.
2. Pour nettoyer l'appareil soude sac utilisez un chiffon doux, sec ou un chiffon humide avec un liquide à vaisselle commercial doux. Ne pas utiliser d'éponges, de tissus rugueux, des poudres détergentes et de solvants, ceux-ci rayant les surfaces en matière synthétiques ou pouvant endommager les composants particuliers. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou le nettoyer à l'eau courante. Ne jamais projeter du liquide vaisselle ou d'autres produits nettoyants directement sur la surface ou à l'intérieur de l'appareil.
3. L'appareil doit être complètement sec avant toute utilisation.
4. Si pour une raison quelconque un liquide a pénétré dans l'appareil; mettez vous rapidement en contact avec votre distributeur ou service après-vente ou d'entretien. L'appareil ne doit en aucun cas être branché sur le réseau électrique.
5. La bande de soudure est recouverte de téflon. Enlever d'éventuels restes de film avec un chiffon doux. Nettoyer la bande de soudure seulement quand elle est refroidie. Ne jamais utiliser un objet coupant pour gratter.

Conseil en cas de malfonction:

Malfonction:	**Remède:**
EASYVAC ne réagit pas en appuyant sur les touches.	Vérifiez si le câble d'alimentation est en bon état. Vérifiez si la prise est branchée. Vérifiez si le voyant de contrôle s'allume! Vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre réseau électrique. Contrôlez la prise de courant avec un indicateur de phase ou branchez pour le contrôle un autre appareil électrique dans cette prise. Contrôlez si l'appareil soude sac est arrêté pour refroidir dans le cas d'un emploi continu.
Les sacs ne sont pas mis sous vide complètement.	Vérifiez si le sac couvre l'orifice de mise sous vide. Vérifiez si la soudure est étanche. Vérifiez si le sac est complètement sec. Vérifiez si le sac est endommagé.
Le sac perd son vide.	Vérifiez si la soudure est libre de plis, de restes d'aliments, de graisse ou de l'humidité. Ouvrez le sac et nettoyer la surface intérieure et soudez le sac de nouveau. Vérifiez si le sac est endommagé. Protéger les aliments à bords tranchants (p. ex. les os) avec du papier cuisine avant de les mettre sous vide.
Le sac fond ou ne se laisse pas complètement souder.	Vérifiez la qualité du film (impropre au soudage). Vérifiez, si la surface intérieure du sac, qui sera soudée, soit propre, sèche et sans graisse.
EASYVAC ne met pas sous vide des bacs ou les bacs ne peuvent pas tenir sous vide.	Vérifiez si l'adaptateur de tuyau pour la mise sous vide des bacs est bien fixé. Vérifiez la position et l'état du joint du bac. Vérifiez si la vanne du bac est propre et sèche. Et si nécessaire, la démonter, la nettoyer et la remonter.
La malfonction ne se laisse pas remédier.	Adressez vous absolument au service après-vente indiqué. Les réparations ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées autorisées, sinon la responsabilité et la garantie expirent.